



おいしく・健康的に 食べよう  
**Kitchen Smile**  
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



## 当社自慢の品「玉ねぎドレッシング」を使った 手羽元煮込み



一人あたりのエネルギー <b>446kcal</b>	食塩相当量 <b>2.1g</b>	調理時間 <b>約30分</b>
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

### ■材料（2人分）

当社自慢の品 玉ねぎドレッシング ..... 50cc  
手羽元 ..... 8本  
水 ..... 100cc  
塩・こしょう ..... 少々

### ■作り方

- ①手羽元に塩・こしょうをしておき、フライパンで焼き目がつくまで焼く
- ②①の余分な油を拭きとり、水、玉ねぎドレッシングを加えて沸騰させ、あくを取りながらフタをして煮込む
- ③火が通ったら落としフタをして煮汁をとばし、照りが出るまで煮詰めたら出来上がり

cooking memo